

# Torta di ricotta sofficissima

Senza glutine



## Ingredienti

*250 gr ricotta senza lattosio*

*125 gr yogurt greco bianco senza lattosio*

*4 uova*

*70 gr zucchero*

*50 gr amido di mais #*

*Scorza di un limone buccia edibile*

*Vaniglia*

*Un cucchiaino di lievito per dolci #*

## **Procedimento**

*In una ciotola capiente unire la ricotta con lo yogurt. A parte sbattere i tuorli con un cucchiaino di zucchero, la scorza di limone e la vaniglia poi unire il tutto al composto di ricotta e mescolare. Aggiungere l'amido di mais e il lievito setacciati e mescolare con una frusta. Montare a neve gli albumi con il restante zucchero e unirli al composto di ricotta mescolando a mano dal basso verso l'alto. Versare l'impasto all'interno di una teglia a cerniera del diametro di 18-20cm rivestita completamente con carta forno (Controllare che la tortiera a cerniera si sigilli bene altrimenti avvolgerla nella carta di alluminio, non deve entrare acqua). Disporre la teglia all'interno di una teglia più capiente che dovrà essere riempita d'acqua fino a metà. Cuocere a bagnomaria in forno a 150 gradi per 30 minuti. Abbassare la temperatura a 140 gradi e cuocere altri 35 minuti.*

## **Ricetta dal web**